FOOD SAFETY



INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 13-Dic-2021

PURISSIMA,S.A
Direccion: Calle 15

Atención: Orys Almanza

Identificación de la Muestra: PG- Garrafón Maper 1, 09-12-21.
Fecha y Hora de Recepción: 09/12/21 10:35
Muestreado por: PURISSIMA,S.A
Fecha y Hora de Toma de muestra: 09/12/21
Matriz de la muestra: Agua
Cotización: 4147

No de Orden: 11253
Id de Lab: 11253-1

Temperatura de ingreso al laboratorio FS: 28.35°C

Muestreo llevado acabo por personal idóneo según procedimiento de Muestreo PR.LAB.03 de Food Safety,S.A.

LMP de acuerdo a: DGNTI-COPANIT 23-395-99/ Agua embotellada

Parámetro	Resultado	Unidades	Método Analítico	Fecha de Análisis	AA	NORMA	OBSER
MICROBIOLOGIA Coliformes totales en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	09/12/21	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Escherichia coli en aguas	<1	UFC/100 ml	Norma de Calidad de Agua ISO 9308-1	09/12/21	1	<1 UFC/100ml	DENTRO
Heterótrofos	<1	UFC/ml	Standards Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd Edition, part 9215 D	09/12/21	1	<100 UFC/ ml	DENTRO
Pseudomonas spp en aguas	<1	UFC/100 mL	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 22nd Edition, Part 9213 E	09/12/21	2	<1 UFC/100	DENTRO

Observaciones de muestreo

Observaciones analiticas

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner

FOOD SAFETY



INFORME DE ENSAYO

Fecha de emisión: 13-Dic-2021

No de Orden: 11253
Id de Lab: 11253-1

Siglas	
LSP	Límite superior permisible.
LIP	Límite inferior permisible.
ND	No Detectable
NSD	No se determinó
MNPC	Muy numeroso para contar

Acreditaciones, Aprobaciones y/o Autorizaciones	
AA	
1	Metodología acreditada por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA).
2	Metodología válida para la realización de este tipo de ensayo.

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua.
Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240.
info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner

Material Utilizado:

Descripción	Marca	Lote
PCA (plate count agar)	Alpha Biosciencies	170425032204
Chromocult	Merck	VM826026821
Agua destilada	Cochan	12032021
Envases estériles		20201125
Platos petri pequeños 60x15mm	Millipore	57442

Equipos Utilizados:

Descripción	Marca	Modelo	No. Serie
Termómetro Infrarojo EFS-LAB-109	TEL-TRU	QTFI40L	E3032000863
incubadora #8 EFS-LAB-156	VWR International	3074	105300-1176
Cabina de Seguridad EFS-LAB-228	Thermo forma	1284	100128-2336
Manifold 6 Piezas EFS-LAB-246	MERCK	EZ-FIT	E2FITBASE6
Bomba de vacío EFS-LAB- 247	MERCK	EZ-Stream	7809

Realizado por:

Wilmaira Palacio

Analista de Laboratorio

Ciencias Biológicas
Lcda. Wilmaira Palacio A.
C.T. Idoneidad N° 0590

Autorizado por:

Jennifer Martínez

Director Técnico de Laboratorio

Ciencias Biológicas
Lcda. Jennifer Y. Martínez
C.T. Idoneidad N° 0557

FIN DEL INFORME

- Este informe se refiere únicamente a las muestras recibidas en el Laboratorio Food Safety, S.A., o las muestras específicas entregadas por los clientes en las instalaciones del Laboratorio Food Safety, S.A., únicamente. (No se incluyen/consideran producciones totales, ni lotes absolutos de producción dentro de los resultados, solamente corresponden a la porción o muestra objeto del análisis)
- El laboratorio Food Safety, S.A. no se responsabiliza por los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este informe.
- El informe no es válido sin las firmas, sello seco y logo de Food Safety, S.A.
- Este informe no puede ser copiado de forma parcial o total, sin la autorización escrita del Laboratorio Food Safety, S.A.
- Todas las muestras son analizadas en las instalaciones físicas del Laboratorio Food Safety,S.A. Urbanización Altos del Romeral, Calle Cadiz, Local N°650 (Salida del Colegio Brader)

Food Safety, Laboratorio Certificado por el Ministerio de Salud, para realizar pruebas de: Análisis Físico Químicos y Microbiológicos de Alimentos y de Agua. Acreditados bajo Resolución No. 01 del 06.03.2017 Consejo Nacional de Acreditación (CNA LE-052).Dirección: Urbanización Altos del Romeral, Chanis, Calle Cádiz, No. 650. (Entrada del Colegio Brader) Tel 392-6258/6240. info@foodsafetypanama.com www.foodsafetypanama.com

Este documento es propiedad de Food Safety, S.A. y su utilización o tenencia por terceras personas está estrictamente prohibida sin autorización escrita por parte del Director de Laboratorio.

CamScanner